

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 09/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Kit 6 Cestos Perfurados 1/6 GN para Divisão de Cuba de Confeção

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.75.305	Modelo:	Kit 6 cestos p/ dividir 1/6 GN perfurados (2-S)
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Kit 6 cestos p/ dividir 1/6 GN perfurados (2-S)

Descricao Resumida

Kit de 6 cestos perfurados 1/6 GN com moldura de suporte, ideal para dividir cubas de confeção e cozinhar múltiplos alimentos em simultâneo.

Descrição Completa

Este kit de 6 cestos perfurados 1/6 GN foi concebido para otimizar a divisão de cubas de confeção em equipamentos profissionais, permitindo cozinhar diferentes alimentos em simultâneo.

Características Técnicas

Tipo	Cestos perfurados para divisão de cuba
Capacidade	6 cestos 1/6 GN
Compatibilidade	Equipamentos de confeção com cuba (ex: sistemas multifuncionais)
Componentes	6 cestos perfurados, moldura de suporte
Função	Divisão de cuba para confeção simultânea
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este kit é ideal para cozinhas profissionais de restaurantes com ementas variadas, hotéis que servem pequenos-almoços e buffets, cantinas escolares ou empresariais, e serviços de catering que necessitam de preparar diversos componentes de refeição simultaneamente.

Cestos Perfurados para Cuba — Principais Vantagens

A utilização destes cestos permite uma gestão eficiente do espaço na cuba de confeção, possibilitando a preparação de vários pratos ou ingredientes com diferentes tempos de cozedura sem mistura de sabores. A perfuração assegura uma circulação uniforme do calor ou vapor, resultando em cozeduras homogéneas. Além disso, facilita o porcionamento e a remoção dos alimentos após a confeção.

Para que tipo de equipamentos são compatíveis estes cestos?

São compatíveis com equipamentos de confeção profissional que possuam uma cuba de grandes dimensões, como os sistemas multifuncionais de cozinha, permitindo a divisão interna.

Qual a vantagem de usar cestos perfurados?

Os cestos perfurados permitem a drenagem de líquidos e a circulação de vapor ou água, ideal para cozedura a vapor, escaldar ou manter alimentos separados durante a confeção.

Posso cozinhar diferentes alimentos ao mesmo tempo?

Sim, a principal função deste kit é permitir a confeção simultânea de diferentes alimentos na mesma cuba, evitando a mistura de sabores e otimizando o tempo de produção.

Como é feita a limpeza e manutenção destes cestos?

Os cestos são fabricados em material resistente, geralmente aço inoxidável, e podem ser lavados manualmente ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo higiene e durabilidade.

Este kit inclui a moldura de suporte?

Sim, o kit é fornecido com a moldura de suporte necessária para posicionar e fixar os 6 cestos perfurados 1/6 GN dentro da cuba de confeção.